



410833S-2022



商城县训德调味品有限公司企业标准

Q/SXT 0001S-2022

香辛料调味品

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

商城县训德调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商城县训德调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐族珍。

H N

Q B

香辛料调味品

1 范围

本标准规定了香辛料调味品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇）、桂花、绿茶、红茶、黑茶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据所用原辅料不同，产品分为：香辛料、复合香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香应符合《中华人民共和国

《中国药典》2020年版一部的规定。

- 2.1.4 人参（人工种植5年及5年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.5 茶树花应符合原卫生部公告2013年第1号（关于批准茶树花等7种新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.6 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告2012年第8号（关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告）的规定。
- 2.1.7 沙棘叶应符合原卫生部公告2013年第3号（关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告）的规定。
- 2.1.8 玉米须应符合卫监督函（2012）306号（关于玉米须有关问题的批复）的规定。
- 2.1.9 小麦苗应符合卫监督函（2013）17号（关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复）的规定。
- 2.1.10 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83号（关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复）的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.12 广东虫草子实体应符合原卫生部公告2013年第1号《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.14 桂花应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.15 绿茶、红茶、黑茶应符合NY/T 288的规定。
- 2.1.16 天贝应符合原国家卫生和计划生育委员会公告2013年第3号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的形状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.8 (香辛料)	GB 5009.12
	≤ 1.8 (复合香辛料)	
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑豆、刀豆、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、山药、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、杏仁（甜、苦）、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、枣、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）、茶树花、平卧菊三七、大麦苗、沙棘叶、天贝、玉米须、小麦苗、牛蒡根、蛹虫草、广东虫草子实体、食用菌（香菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、白蘑菇、滑菇）、桂花、绿茶、红茶、黑茶中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食香辛料调味品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县训德调味品有限公司